

Modularer Holzkohlengrill, einteilig, B 790 mm

Preis: 4.805,00 € + IVA



Referenz: DEMETRA

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Barbecue

Beschreibung

Modularer Holzkohlengrill, einteilig, B 790 mm

Der professionelle modulare Einzelgrill wird mit **Holzkohle** betrieben. Das für kleine Küchen konzipierte hochwertige Modell garantiert gute Leistungen und ist völlig praktisch im Gebrauch, sicher und leicht zu reinigen.

Das Modell besteht aus **hochwertigen Materialien wie Stahl und Gusseisen** und ist bestens verarbeitet. Es ist in **verschiedenen Kombinationen und Farben erhältlich**. Die farbigen Lacke sind ungiftig und hitzebeständig (bis 350°C). Made in Italy. **Das Gerät ist getestet und zertifiziert und entspricht den geltenden Vorschriften.**

Das professionelle Grillgerät eignet sich für den Gebrauch in Steakhäuser, Tavernen, Gasthäuser, Kneipen, Hotels, Kantinen, Restaurants usw....

Produktionsfähigkeit: 70/90 Gedecke pro Stunde

Er eignet sich hervorragend für das Grillen von Fleisch, Gemüse und Fisch. Die Qualität und der Geschmack der Speisen bleibt unverändert.

Er besitzt ein **höhenverstellbares Kohlenbecken** mit gusseisernem Boden. Er hat 5 Kochstufen, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Unter dem Grill befinden sich einstellbare Lüftungsöffnungen.

Das robuste Gerät hat Seiten- und Rückwände aus satiniertem Edelstahl mit dazwischenliegender Mineralsteinwolle zur Wärmedämmung.

Der Griller der mit Holzkohle betrieben wird eignet sich für den Innen- als auch für den Außenbereich,

Es kann je nach Bedarf mit dem Brazier-Modul ergänzt, oder mit dem Doppel- oder Dreifachmodul kombiniert werden.

Der Standardgrill besitzt ein **Edelstahlgitter (Durchmesser von 3 mm)**, was für eine perfekte Wärmeübertragung und ein gleichmäßiges Garen sorgt. Es sorgt dafür, dass die Säfte verdampfen und dass das überschüssige Fett ohne zu verbrennen beseitigt wird. Das Grillgut erhält sein klassisches Grillaroma. Das Edelstahlgitter kann zum Beladen der Holzkohle und zum Reinigen entfernt werden.

Die **Feuerschale**, die sich unter dem Grill befindet, ist aus gelochtem Gusseisen und gewährleistet eine gute Wärmeverteilung. Sie kann mit Holzkohle oder mit der von der Feuerstelle erzeugten Glut gefüllt werden. Sie lässt sich schnell und einfach reinigen. Es gibt **5 Kochstufen**. Die **herausnehmbare Aschesammelschublade** macht die Reinigung schnell und einfach.

Die **Dunstabzugshaube**, die über eine Absaugvorrichtung verfügen muss, sorgt dafür, dass die Kochdünste ordnungsgemäß durch den Kamin abgeleitet werden, wodurch die Ausbreitung von Gerüchen in der Küche minimiert wird. Er verfügt über einen **Luftzugsregler** und kann zusätzlich mit einem Rauchgasgebläse ergänzt werden.

Der Grill kann direkt mit Holzkohle betrieben werden, die eine höhere Heizleistung erbringt, doppelt so lange wie Brennholz hält und auch billiger als Brennholz ist. Er lässt sich sehr einfach mit Holzkohleanzünder (flüssig oder fest) entzünden. **Er entspricht den Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien.**

Für die eventuelle Integration eines Saugmotors ist es erforderlich, ein individuelles Preisangebot bei unserem Lieferanten einzuholen, was mit zusätzlichen Kosten verbunden ist.

Kundenauftrag

Serienausstattung:

- 1 Aschensammel-Schublade
- 1 Edelstahlgitter (für alle Arten von Lebensmittel) 700 mm X 580 mm:
- 1 ein gelochter Behälter für die Kohle aus Gusseisen, Stärke 10 mm
- 1 entfernbarer Ablagefläche aus Edelstahl
- 1 Ablage für Holzkohle
- 1 Dunstabzugshaube mit Luftklappen für den Rauchabzug (ohne Motor)
- ein entfernbarer Luftauslass oberhalb der Dunstabzugshaube zum Ableiten der Dämpfe und Fette.

Merkmale:

Stabile und robuste Struktur mit Seiten- und Rückwänden aus Stahl, eine Garantie für Sicherheit und Hygiene:

Entfernbares Grillgitter aus Edelstahl

Robuster Behälter für die Kohle aus gelochtem Gusseisen

5 einstellbare Kochstufen

Herausnehmbare Aschensammel-Schublade für eine einfache Reinigung

Belüftungsöffnungen für gute Luftzirkulation während des Anzündens und des grillens.

Praktische Ablage- und Arbeitsfläche

Integrierte Dunsthaube, komplett mit Ventil zur Regulierung des Rauchabzugs

Maximale Kapazität: 3 kg Holzkohle

Anzündzeit: 20 Minuten

Empfohlene Temperatur: 200°C

Durchschnittliche Laufzeit: 2 h

Kochfeld: 700 mm x 580 mm

Mindesttiefgang: 2000 mc/h

Waschen und Reinigen: 15 Minuten

Produktionsfähigkeit: 70/90 Speisen pro Stunde

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Kundenauftrag

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 790 mm x T 670+300 mm x H 2400 mm
Versorgung	carbone vegetale
Abmessungen der Grillplatte	L 700 mm x P 580 mm
Fördervolumen (m³/h)	2000 m ³ /h
Anzahl der plätze	70 / 90
für Innenbereich	Si
für Außenbereich	Si

Erstellt am 08/05/2026