



Modularer Doppel-Holzkohlegrill, B 1500 mm x T 670+300 mm x H 2400 mm.

MODELL: ERA

Außenmaße

B 1500 x T 670+300 x H 2400 mm

7.639,00 € + IVA



 [Lieferzeiten anfragen](#)

Außenmaße	B 1500 mm x T 670+300 mm x H 2400 mm
Abmessungen der Grillplatte	L 1400 m x P 580 mm
Fördervolumen (m³/h)	3000 m3/h

Versorgung	Carbone vegetale
für Außenbereich	Si
für Innenbereich	Si

Beschreibung

Modularer Doppel-Holzkohlegrill, B 1500 mm x T 670+300 mm x H 2400 mm

Der professionelle modulare Doppelgrill wird mit Holzkohle betrieben. Das für kleine Küchen konzipierte Modell erbringt gute Leistungen, ist praktisch und leicht zu reinigen.

Er besteht aus hochwertigen Materialien wie **Stahl und Gusseisen** und ist in verschiedenen Farben und Kombinationen erhältlich. **Die ungiftige Lackierung ist bis zu 350°C hitzebeständig. Made in Italy. Das Gerät ist getestet und zertifiziert und entspricht den geltenden Vorschriften.**

Der professionelle Holzkohlegrill ist ideal für den Gebrauch in Steakhäuser, Tavernen, Gasthöfe, Brauereien, Hotels, auch solche mit offener Küche usw...

Produktionsfähigkeit: 90/140 Gedecke pro Stunde.

Er eignet sich hervorragend für die professionelle Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Fisch. Der Geschmack und die Qualität der Speisen bleiben erhalten.

Er ist mit 2 höhenverstellbare Kohlebecken mit gusseisernem Boden ausgestattet und hat **5 Kochstufen**. Unter dem Grill befinden sich einstellbare Lufteinlässe.

Das Gerät hat eine **robuste Außenstruktur mit Seiten- und Rückwänden aus satiniertem Edelstahl die mit Steinwolle zur Wärmedämmung isoliert sind.**

Er wird mit Holzkohle betrieben und eignet sich für den **Innen- und Außenbereich**.

Je nach Bedarf kann das Doppelmodul neben dem Braziermodul platziert oder mit dem Einfach- oder Dreifachmodul kombiniert werden.

Das **Edelstahl-Grillgitter** (Durchmesser der Stäbe 3 mm) sorgen für eine perfekte Wärmeübertragung und ein gleichmäßiges Grillen. Sie ermöglichen das Verdampfen der Säfte, beseitigen überschüssiges Fett ohne es zu verbrennen und verleihen dem Essen das klassische Grillaroma. Sie können zum Beladen der Pfannen hochgeklappt und zum Reinigen abgenommen werden.

Die Feuerstellen, die sich unter den Grills befinden, sind aus gelochtem Gusseisen und sorgen für eine perfekte Wärmeverteilung. Sie können mit Holzkohle oder mit der von der kombinierbaren Feuerstelle erzeugten Glut beschickt und auf 5 Kochstufen eingestellt werden.

Die **herausnehmbaren Behälter für die Asche** ermöglichen eine schnelle und einfache Reinigung.

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 wird mit Holzkohle betrieben, die eine höhere Heizleistung erbringt und energiesparend ist.

Es lässt sich sehr einfach mit Holzkohleanzündern (flüssig oder fest) entzünden.

Für die eventuelle Installation eines Saugmotors ist es erforderlich, ein spezifisches Angebot von unserem Lieferanten einzuholen, was mit zusätzlichen Kosten verbunden ist.

Standardausstattung:

2 Behälter für die Asche

2 entfernbare Grillgitter aus Edelstahl (700x580 mm) für alle Arten von Speisen verwendbar

2 gelöcherte Kohlenbehälter aus Gusseisen, Stärke 10 mm

1 entfernbare Ablagefläche aus Edelstahl für die Teller

1 untere Ablagefläche für die Holzkohle

1 Dunstabzugshaube mit Klappen für das Absaugen der Kochdämpfe (ohne Motor)

1 entfernbare Plenum über der Dunstabzugshaube für die Entfernung von Dämpfen und Fetten

MERKMALE:

Stabile Struktur mit Seiten- und Rückwänden aus Stahl. Eine Garantie für Robustheit, Sicherheit und Hygiene garantiert.

Entfernbares Edelstahl-Grillgitter

Robuster und perforierter Behälter für die Glut. Auf 5 Kochstufen einstellbar.

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

Wird mit Holzkohle betrieben

Maximale Kapazität: 6 kg Holzkohle

Anzündzeit: 20 Minuten

Empfohlene Temperatur 200°C

Durchschnittliche Aufladedauer: 2 Stunden

Kochfeld: 1400 mm x 580 mm

Mindesttiefgang 3000 mc/h:

Reinigungszeit: 20 Minuten

FOTO REIN INDIKATIV