

Modularer Holzkohlengrill, B 790 mm x T 670+300 mm x H 2400 mm

Preis: 4.894,00 € + IVA



Referenz: APOLLO

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Barbecue

Beschreibung

Modularer Holzkohlengrill, B 790 mm x T 670+300 mm x H 2400 mm

Der professionelle Holzkohlengrill eignet sich für den Gebrauch in Steakhäuser, Tavernen, Gasthöfe, Brauereien, Hotels, auch solche mit offener Küche usw...

Es ist möglich ihn mit andere Grillmodulen, wie z.B. den Einzel-, Doppel- und Dreifachmodus, zu kombinieren.

Er kann mit **Holz oder Holzkohle betrieben werden.**

Der Grill eignet sich **für den Außen- und Innenbereich.**

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

Das Gerät hat eine robuste Gehäuse mit Seiten- und Rückwänden aus satiniertem Edelstahl und dazwischen liegender Mineralwolle zur Wärmedämmung.

Der Grill ist mit **10 mm dicken Abdeckplatten aus Gusseisen (an den Seiten und auf der Rückseite)** ausgestattet, um einen perfekten Schutz vor hohen Temperaturen zu gewährleisten und den Umgang mit dem Feuer zu erleichtern. Außerdem verfügt er über einen Flügel aus hochwertigem Edelstahl, der leicht mit verschiedenen Holzscheiten beladen und für die Reinigung entfernt werden kann.

Der **Auffangbehälter für die Glut**, der sich unter der Feuerstelle befindet, ist aus gelochtem Gusseisen, um eine maximale Hitzebeständigkeit zu gewährleisten. Mithilfe einer Schaufel kann man die Glut einfach entfernen. Der Auffangbehälter ist herausnehmbar was die Reinigung wesentlich vereinfacht.

Der einfarbige und temperaturbeständige **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 und energiesparend ist. Er kann aber auch mit Holz (vorzugsweise: Olive, Esche und Eiche) betrieben werden. Er lässt sich sehr einfach mit Holzkohleanzünder (flüssig oder fest) oder mit Holz zünden.

Standardausstattung:

- 1 Behälter für Holzkohle oder Holz mit Boden und Wänden aus 10 mm starkem Gusseisen
- verstellbare Lufteinlässe unter dem Gitter
- 1 Aschenschubladen
- 1 Ablagefläche aus Edelstahl für die Teller
- 1 untere Ablage für die Holzkohle
- 1 Dunstabzugshaube mit Klappen zum Rauchabzug
- 1 Edelstahlbehälter für das Holz
- 1 Abgasrohr (Durchmesser: 250 mm) und vertikale Düse, komplett mit Drehzahlregler

Kundenauftrag

- 1 einwandiges Edelstahlrohr Durchmesser 250 mm
- 1 doppelwandiges Edelstahlrohr Durchmesser 250 mm

Merkmale:

Stabiles Gehäuse mit Seiten- und Rückwänden aus Stahl

Robuste und hitzebeständige Verkleidung aus Gusseisen

Auffangschale für die Glut aus gelochtem Gusseisen

Flügel aus Edelstahl für die Lagerung des Holzes

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

Kann mit Holz oder Holzkohle betrieben werden

Maximale Kapazität: 5-6 kg Holzkohle

Anzündzeit: 20 Minuten

Holzkohlenbehälter: 700 x 580 mm

Mindestluftstrom: 500-600 mc/h:

Reinigungszeit: 15 Minuten

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

| Merkmal | Wert |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| Außenmaße | B 790 mm x T 670+300 mm x H 2400 mm |
| Versorgung | Carbone vegetale - legna |
| Abmessungen der Grillplatte | L 700 mm x P 580 mm |
| Strukturmaterial | Seiten- und Rückwände aus Edelstahl |
| Fördervolumen (m³/h) | 600 m3/h |
| für Innenbereich | Si |
| für Außenbereich | Si |
