

Baumstriezelgrill 100 Gastronomie



Holzkohlegrill mit Ketten-Technologie
Einsetzbar als Baumstriezel-, Churrasco oder Spiessgrill
Einsatzbereich: Biergärten, Restaurant
Kapazität: Je nach Einsatzbereich etwa 25 - 75 Personen

Baumstriezel 100 Gastronomie



Beschreibung:

Baumstriezelkuchen über Holzkohle gebacken ist geschmacklich unerreicht und nicht mit den zahlreichen Varianten im Elektro-Ofen zu vergleichen. Ein echter Hingucker ist die klassische Zubereitung auf drehenden Spießen über glühender Kohle für den Genießer allemal.

Auf Basis des Spießgrill Churrasco 100 Gastronomie ist ein Baumstriezelgrill der besonderen Art entstanden. Aus starkem 2 mm VA-Edelstahl gefertigt, mit bei 1400 Grad gebrannten Schamottsteinen ausgekleidet, mit bis zu 13 Spießen gleichzeitig, die automatisch vom Kettenantrieb bewegt werden. Die Hölzer werden aufwendig aus Buchenholz gedrechselt. Dazu wird Holz einem bestimmten Teil des Stammes entnommen, das besonders verwindungsarm ist. Dadurch wird die konische Form (50 auf 60 mm) auf lange Zeit sichergestellt. Ein eingearbeitetes Vierkantprofil ermöglicht ein einfaches Aufziehen auf die 8mm Spieße. Mittels zweier Feststellringe werden sie an gewünschter Position fixiert.

Für gleichmäßigen Antrieb sorgt unser GT1 Grillmotor, der kraftvoll mit hoher Umdrehung bis zu 13 Hölzer gleichzeitig dreht. Die hohe Geschwindigkeit von etwa 20 U/Min. erlaubt das Arbeiten mit relativ großer Hitze. Die speziell geformten Edelstahlspieße von 8mm Stärke müssen nur aufgelegt werden. Angebauten Zahnräder und gerundete Spitzen ermöglichen schnelles und müheloses Einlegen bzw. Abheben der Spieße. Die ideale Höhe ist stufenlos per Kurbel einstellbar. Der Kettenantrieb ist wartungsarm. Bei oder nach intensiven Grilleinsätzen empfiehlt sich etwas Schmierung und die Überprüfung der Spannung.

Ohne jeden weiteren Umbau kann der Baumstriezel 100 als Spießgrill zum Grillen von Spießbraten, Hühnchen, Churrasco u.v.m. Damit erweitert sich der Einsatzbereich beträchtlich. Mit optionalem Zubehör kann der Baumstriezel 100 mit wenigen Handgriffen zum Spießgrill Churrasco 100 erweitert werden.

Features:

Automatik Holzkohlegrill, Handmade in Europe

Material: Grillwanne 2mm VA-Edelstahl, Spieße, Schutzdeckel aus VA-Edelstahl

Innenverkleidung: Schamott, feuerfest, Stärke 32 mm (Boden), 20 mm (Rand)

Masse: 1000 X 600 mm (Grillwanne), Höhe ca. 81cm (auf Rädern), Gewicht ca. 100 Kg

Fläche: Grillfläche ca. 1000 X 600 mm

Antrieb: Kettenantrieb, Abstand Spießaufnahmen etwa 55 mm
Stufenlose Höhenverstellung, Hub ca. 200 mm

Füße: Standbeine 40 X 40 mm auf 95 mm gebremsten Industrierollen, abnehmbar

Kapazität: max. 13 Baumstriezelhölzer gleichzeitig

Ausstattung:

Baumstriezelgrill 100 Gastronomie

Passender Schutzdeckel aus VA Edelstahl ca. 1000 X 600 mm

Kettenabdeckung aus galvanisiertem Stahl

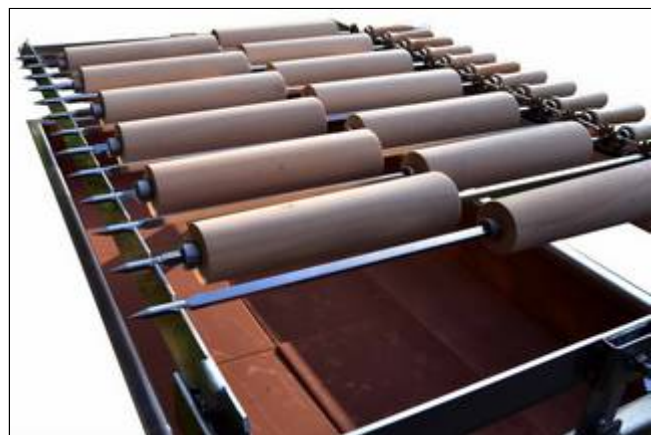
13 Grillspieße aus Edelstahl 8 / 700 mm, gedrehte und gerundete Spitze, aufgebrachtes Zahnrad

13 Baumstriezelrollen (25 cm, \varnothing konisch 5/6cm), Buchenholz,

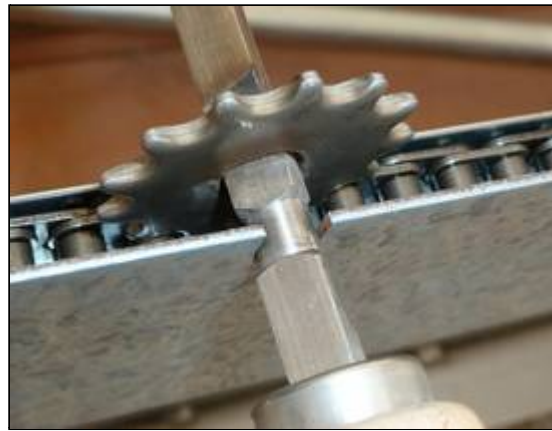
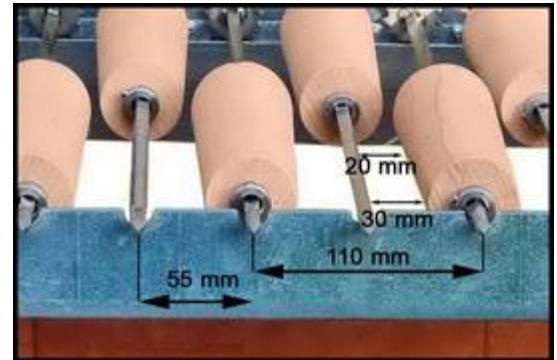
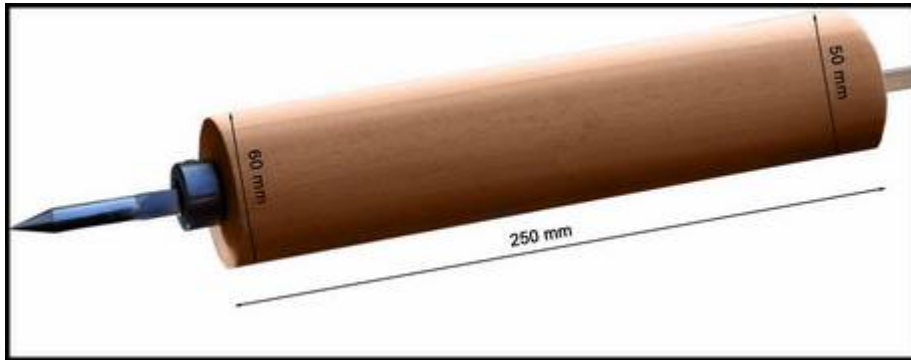
eingearbeitetes Alu-Vierkantprofil 8,1 mm

5 Sätze Edelstahl Spießklammern, 5 Fisch- und Fleischklammern

Patentierter Elektro - Grillmotor GT1 12V mit Monacor Netzadapter für 230V und 12V Kfz-Anschluss-Kit



EVK: 3.790,00 € inkl. 19% MwSt.



Optionen:

- A.-Nr. 60620 Baumstriezelrolle Buchenholz für 8 mm Grillspieße
- A.-Nr. 6072 Grillspieß 8 mm Vierkant für Kettenantrieb

59,90€
29,95€